CODORNA ASSADA NA BRASA

INGREDIENTES

Para 4 codornas limpas:

300 ml de vinho branco

4 dentes de alho, com casca, ligeiramente esmagados

1 galho alecrim

1 folha de louro

1 fio de azeite de oliva

sal e pimenta moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e junte as codornas.

Deixe as codornas tomarem gosto por 5 horas ou mais.

Tire as codornas da marinada, escorra bem, amarre as perninhas, regue com azeite e leve à churrasqueira, em espeto giratório e brasa lenta, até ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49810-codorna-assada-na-brasa.html